



Déjeuner - Semaine du 12-06-2023 au 16-06-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Coquillettes au beurre ^{1 7}		
	Tomme blanche ⁷		
	Compote pommes-fraises sans sucre ajouté		
Mar.	Melon Charentais	Galettes Normande Yaourt brassé à la fraise ⁷	
	Porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11} (Falafel à la libanaise)		
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	Emmental ⁷		
Mer.	Compote de pêches	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Salade tricolore ^{*1 7 8 9 10 11 12}		
	Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}		
	Riz au beurre ⁷		
	Camembert AOP ⁷		
Jeu.	Cocktail de fruits	Cake vanille ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle	
	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}		
	Saucisse de veau		
	Purée ^{*1 7 12}		
	Meule du Besac AOP ⁷		
Ven.	Cerises	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}		
	Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11}		
	Courgettes / macaronis au beurre ^{*1 7 8 9 10 11 12}		
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷		
	Pomme		

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème
Agriculture Paysanne	Label Rouge 100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴